



École de Cénac

Menus du mois de Février 2017



Semaine du
30 janvier
au 03
Février



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage tomates vermicelles Escalope de porc au jus Haricots verts Kiri Crème caramel	Salade de chou blanc aux lardons Blanquette de volaille Semoule (BIO) Emmental Fruit de saison (BIO)	Concombres fêta Omelette paysanne Salade verte Fromage Tarte aux pommes	Salade d'endives au bleu Poisson du marché Riz pilaf (BIO) Édam Crêpes au sucre	Potage cultivateur Paupiette de lapin Carottes vichy (BIO) Tome noire Flan vanille



Semaine du
04 au 10
Février



Soupe de potiron Chausson à la viande Brocolis Camembert (BIO) Mousse au chocolat	Salade liégeoise Sauté de bœuf provençal Pâtes Fromage blanc compote de pommes	Carottes râpées (BIO) Steak haché de veau Petit pois Fromage Fruit de saison	 Nouvel An Chinois REPAS SURPRISE Nems Poulet aux sésames Nouilles sautées Litchis au sirop	Salade au surimi Poisson du marché Poêlée de légumes Comté Crème au café
---	--	--	--	--

Semaine du
13 au 17
Février



Taboulé (BIO) Nugget's de poulet Poireaux frais braisés à la tomate Camembert (BIO) Pomme au four caramélisée	Bouillon de poule Tartiflette Salade verte Duo de fromage blanc et compote de pêches	Betteraves vinaigrette Galopin de veau au jus Duo de pommes de terre champignons Fromage Tarte au chocolat	Abricot à la mouseline de thon Steak haché aux échalotes confites VBF Jeunes carottes (BIO) et navets poêlés Six de Savoie Gâteau au citron	Céleri rémoulade Carbonara de saumon Yaourt sucré (BIO) Fruit de saison
---	---	---	--	---

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison» - Produits laitiers



Bon appétit les enfants !

